

Colors Negre 2022 Cérvoles - 75 cl.



Grenache planté en gobelet dans les années 60 et 70, tandis que les autres variétés (plantées dans les années 80) sont conduites en Guyot double. Comme le vignoble est orienté vers le Sud-Ouest, les raisins, captant le maximum de soleil, atteignent chaque année un degré de maturité parfait. Les grappes indésirables sont écartées quelques semaines avant les vendanges (vendange verte) pour favoriser la maturité des autres. Les vendanges ont lieu entre fin septembre et début novembre! Production moyenne: 36.000 bouteilles.



Vinification

Macération et fermentation alcoolique en cuves inox à une température de 28° durant 25 jours. Le vin passe en fûts d'Allier (partiellement neufs, partiellement de la deuxième année) pour un élevage de 12 mois. Usage très limité de fûts américains pour l'élevage d'une partie du Grenache.



Potentiel de stockage

A boire à partir de 2023
Optimum: 2024-2025
A boire jusqu'à: 2027



Servir

18°C, dans un grand verre. Passer en carafe pendant les quatre premières années.



Analyse des essais

Robe très profonde. Le nez, alliant des arômes de fruits rouges et des notes grillées, ne cache pas son origine méditerranéenne. La bouche révèle, outre ce style méditerranéen, une étonnante fraîcheur et un bel équilibre. Grand vin savoureux : synthèse d'un caractère méditerranéen ensoleillé et un style continental plus frais. Finale persistante, harmonieuse, aux tannins fruités.



Style de vin:

Méditerranéen, fruité et simple



Assemblée

Cabernet Sauvignon,
Garnatxa, Merlot



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O. Costers del Segre



Domaine viticole:

Cérvoles



Biologique

Description domaine

Un projet haut de gamme de la famille Cusiné (Castell del Remei), dans la DO Costers del Segre. Des vins plus méditerranéens que ceux du Castell del Remei